I Edizione 2026

DiVino al Molino

Calici, Sapori e Magia tra pietra e mosto

15 Novembre 2026
dalle ore **18:00**

Ore 15:30 Masterclass: ***"Sfumature di bianco"***;
Evento all'interno della cucina del Molino.
Max 30 partecipanti.
Prenotazione obbligatoria

Ore 17:00 ***Il Patto del gusto: un mese di rete - Il territorio che fa squadra***
a cura del Gal Pesca Trapanese - Aula Convengni "F.lli Basiricò"
Saluti Istituzionali: **Dott. Francesco Stabile** - **Dott. Francesco la Sala**
Il Network degli "Itinerari del Gusto": **G. Cappellino - G. Pulizzi**
Interviene **Nino Spezia** - Presidente di *Strade del Vino Erice Doc*
Consegna delle targhe celebrative
Introduce lo Storitellyng il **Prof. Gaetano Basile**

Ore 18:00 ***Storytelling e show cooking*** *- Cucina del Molino*
Il biscotto di fico, a cura del maestro cuciniere **Peppe Giuffrè**
e del maestro panettiere ***Giuseppe Martinez.***
Posti limitati.

Ore 19:00 ***Apertura area degustazione***:
Macelleria Campo, Ristorante Miar, GAL Pesca e Forno Martinez.

Ore 21:00 **Live Music** con Lory & Mich.

Una serata tra vino sapori e tradizione
Dj set Bruno Leone
Esposizione di hobbisti e artigiani.

Per Info: 389 8836269 / 329 1562671

MONDIAL GRANIT S.P.A. · MIAR RISTO-BRACERIA HAMBURGHERIA · MARTINEZ · CAMPO norcineria con cucina · GAL PESCA Trapanese